

2026.2.20

袋めん初の「昆布水つけ麺」が期間限定で登場！

暑すぎる夏は明星の汁なし麺がうまい！

「明星 麺神 昆布水つけ麺 地鶏だし醤油味」を 2026 年 5 月 18 日(月)に新発売

明星食品株式会社（社長：豊留昭浩）は、袋めん「明星 麺神（めがみ） 昆布水つけ麺 地鶏だし醤油味」を、2026 年 5 月 18 日(月)に全国で新発売します。

**史上最※1 “もっちり食感” の麺を昆布水によ〜く絡め、
つけ汁につけてズズズッと召し上がれ！**



「明星 麺神」の袋めんは、生めんのようなもっちり食感の極太麺が特長です。2025 年 9 月に、最大の特長であるもっちりとした食感の麺をさらに強化し、麺神の袋めん史上最も“もっちり”した食感へと生まれ変わりました。

今回は、暑い時季に食べたい、ラーメン好きに向けたトレンドメニューとして袋めん史上初の「昆布水つけ麺」を期間限定で発売します。「昆布水つけ麺」とは、昆布水につかったつるつるとした麺と淡麗系のつけ汁が特徴のメニューです。食べ方は様々ですが一般的には、まず昆布水につかった麺だけを味わい、次につけ汁に麺をつけて食べます。麺の器に残った昆布水は、最後につけ汁に加えてスープ割りとしても楽しめます。ラーメン店はもちろん、中食でもメニュー化されることが増えるなど、ラーメン業界でもトレンドの一つになっています。

「明星 麺神 昆布水つけ麺 地鶏だし醤油味」では、お店のような味わいを手軽にご自宅でお楽しみいただけるように、「昆布水の素」と「つけ汁の素」をご用意しました。昆布と鰹の香りや旨みを効かせ、麺との絡みの良いとろみのある「昆布水」と、鶏油の芳醇な香りと地鶏※2のコク深いスープをベースに醤油を効かせた「つけ汁」を合わせることで、専門店さながらの味わいを実現しました。

作り方は簡単です。麺をゆでている間に昆布水とつけ汁を用意し、ゆで上がった麺は冷水でしっかり冷やして水気をよく切ります。麺を昆布水の入った器に移せば完成です。麺神ならではのもちもち食感の極太麺に昆布水がほどよく絡み、つけ汁に麺をつけて食べることで、まさにお店品質の味わいをお楽しみいただけます。暑い時季にピッタリの「昆布水つけ麺」は期間限定発売です。ぜひお見逃しなく。

明星食品では2025年より猛暑の長期化を好機と捉え、「明星 一平ちゃん夜店の焼そば」や「明星 ぶぶか油そば」など汁なしカップめんの品質を強化するとともに、新商品も多数発売してまいりました。2026年夏も引き続き猛暑が見込まれることから、好調な汁なしカップめんはもとより、汁なし袋めんにもさらに注力してまいります。「麺の明星」として「麺」を基軸に既存ブランドを強化するほか、「明星 麺神 昆布水つけ麺 地鶏だし醤油味」をはじめとする新商品の投入を通じて、汁なし麺市場の拡大および市場全体のさらなる活性化を目指します。



※1 麺神の袋めん史上

※2 地鶏をチキン調味料に使用。(製品中 0.3%)

チキンエキスのチキンは地鶏ではありません。

■商品特長

麺：麺神の袋めん史上最“もっちり食感”でスープとの一体感がある極太ノンフライ麺。
もち小麦を小麦粉中 5.3%使用。

昆布水：昆布と鰹の香りや旨味がきいた、麺との絡みの良いとろみのある「昆布水」。

つけ汁：鶏油の芳醇な香りと地鶏※のコク深いスープをベースに醤油を効かせた「つけ汁」。

※ 地鶏をチキン調味料に使用。（製品中 0.3%）
チキンエキスのチキンは地鶏ではありません。

■調理手順

- ①鍋にたっぷりの熱湯（約 1 L）を沸かし、麺を入れます。ほぐしながら中火で 6 分ゆでます。
- ②麺を入れる器に昆布水の素を入れ、水 100ml を加えてよくかき混ぜて溶かします。
- ③つけ汁の素を小さめの器※に入れ、熱湯 80ml を入れて、よくかき混ぜます。
- ④ゆであがった麺をざるに移し、冷水にさらして麺をしっかり冷した後、水をよく切ります。
- ⑤麺を昆布水が入った器に移し、昆布水とよく絡めて、麺をつけ汁につけてお召しあがりください。

※お店らしい雰囲気をお楽しみいただくために、小さめの器をお勧めしております。

■商品概要

商品名	明星 麺神 昆布水つけ麺 地鶏だし醤油味
内容量	112g（めん 90g）
JAN コード	4902881056915
荷姿	1 ケース（10 食入）× 4 箱
希望小売価格	188 円（1 食 / 税別）
発売日	2026 年 5 月 18 日（月）
発売地区	全国